大阪ガスのお問い合わせ先

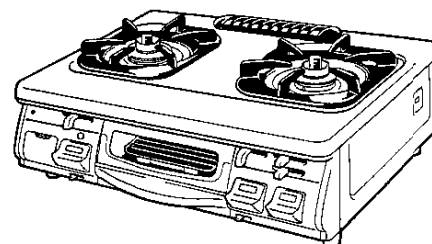
支社	〒	住所	電話	番号
大阪支社	〒550	大阪市西区千代橋3-2-95	電話 大阪	06 (586)3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺	0722(38)1311
北部支社	〒569	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻	0726(71)0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内	0729(62)1131
兵庫支社	〒650	神戸市中央区東川崎市1-8-2	電話 神戸	078(360)3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町1番地	電話 京都	075(311)7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良	0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1-5	電話 和歌山	0734(31)2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町4-8	電話 姫路	0792(85)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡	0796(23)2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路5-34	電話 草津	0775(62)5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町12-11	電話 彦根	0749(22)3131
長浜営業センター	〒526	長浜市南呉服町3-4	電話 長浜	0749(62)7171
本社・ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪	06 (202)2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスショップにご連絡ください。

94.02(00)

ガステーブル
10-672/673型

型式名 RTS-4100VFTS-2L
RTS-4100VFTS-L
RTS-4100VFTS-2R
RTS-4100VFTS-R

取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

●特長・機能のご紹介 …… 1
●必ずお守りください …… 2・3・4
●各部のなまえとはたらき …… 5
●機器の設置 …… 6・7・8・9・10
●使いかた …… 11・12・13・14・15・16・17・18
●安全機能について …… 19・20
●点検・お手入れ …… 21・22・23
●故障かな?と思ったら …… 24・25
●寸法図 …… 26
●仕様 …… 27
●保管とアフターサービス …… 28
●別売部品のご紹介 …… 29

特長・機能のご紹介

ガステーブル"セイフル"とは、

うっかりミスによる煮もの料理の焦げつきによりなべをダメにしたり天ぷら油火災を防止するなど数々の機能を装備したガステーブルです。ぜひ、あなたのお台所で活躍させてください。

●焦げつき消火機能

水を使う煮こみ、煮ものなどの調理で、水分がなくなり、料理が焦げつき始めたら自動消火する機能です。

調理例：カレー、茶碗むし、おでん、煮豆、炊飯など

●焼きものモード(標準バーナー)

焼き網による魚焼きやぎんなん・大豆を炒るなど高温を必要とする特定の調理の場合のみ使用するモードです。(焼きものスイッチを連続して2度押し操作で設定します。)

調理例：ポップコーン、焼き網を使用する調理など

●電池交換サイン

乾電池の交換時期をお知らせします。

●天ぷら油火災防止機能

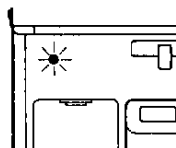
油を使う天ぷら、炒めものなどの調理で、天ぷら油が発火する温度になる前に自動消火し、天ぷら油火災を未然に防ぐ機能です。

調理例：天ぷら、フライ、焼きそば、チャーハン、ソテー、ホットケーキなど

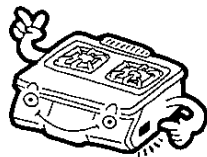
●コンロ、グリル安全タイマー

点火してから連続してこんろは約2時間、グリルは約15分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。(長時間の煮こみ料理に注意してください。)

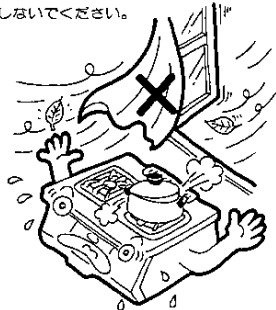
●チャイルドロック(点火ロック)

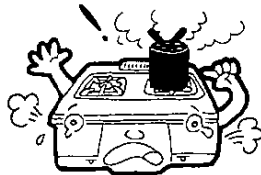
バーナーの操作ボタンをロックします。お子様のいたずら点火などを防ぎます。

必ずお守りください

●ガスの種類を確かめる

・本体右側面に貼ってある銘板のガス以外では使用しないでください。

・転宅されたときにも、供給ガスの種類と機器銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

●使用場所について

・強い風の吹き込むところでは使用しないでください。
・カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
・棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。

●用途について

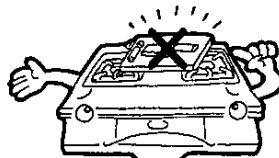
・調理以外の用途（炭・練炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
加熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

●市販の補助用具について

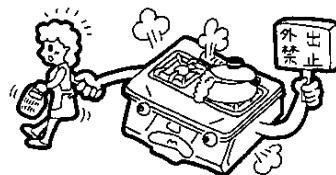
・極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。不完全燃焼をおこしたり、機器の異常加熱の原因になります。

・市販のアルミはく製しる受け皿を敷いて使用しないでください。アルミはく製しる受け皿を使用しますと、異常加熱したり、不完全燃焼の原因となり危険です。

ご注意　・トッププレートとしる受け皿の間のすきまがありますが、これは燃焼に必要な空気を取り入れる為です。アルミ製しる受けなどで、ふさがないようにしてください。

●火災予防について

・グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
・機器の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。

●使用中の外出について

・火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
・天ぷらなど油料理およびグリル使用中の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。

●やけどの注意

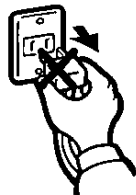
・使用中および使用直後は、機器本体とその周辺は熱くなりますので、グリルとびらとって・操作ボタン以外はさわらないでください。特にちいさなお子様がいるご家庭はご注意ください。

・グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。また、こんろにのせたなべなどのとってをグリル排気口に向けないでください。

●換気について

・ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。

●ガス事故防止

・お出かけやおやすみになるときは、ガス栓を必ず閉じてください。
・ひび割れしたり、差し込み部がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。
（古くなったゴム管は取り替えてください。）
・ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

・万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具に触れたりしないでください。（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）
火や火花で引火し、爆発事故を起こす恐れがあります。

●異常時の処置

・ご使用中のふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときにはそのままお使いにならず、ただちにご使用を中止（器具栓、ガス栓を閉止）してじゅうぶんな点検をお願いします。
（故障・異常の見分け方と処置方法については24ページをお読みください。）

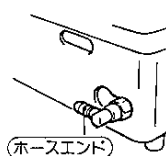
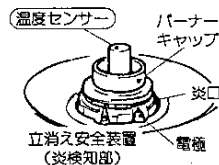
●日常の点検・お手入れ

・機器を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、お手入れは必ずおこなってください。（詳しくは21ページをお読みください。）
・故障または破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
・万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

●長期間使用しない場合

・乾電池を電池ケースより抜いてください。（乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。）
・各部の汚れを取り除き、じゅうぶんに乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

各部のなまえとはたらき

※図は、10-672型の場合です。10-673型の場合はコンロのバーナーや操作ボタンの配置が左右逆になります。

機器の設置

設置前の準備と確認

・各部分のあて紙や包装部品を取り除き、"各部のなまえとはたらき"のように正しくセットしてください。

・器具銘板のガス表示（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認してください。

●部品の取り付け

●しる受け皿・グリル排気口カバー

・トッププレートの上にしる受け皿をのせてください。

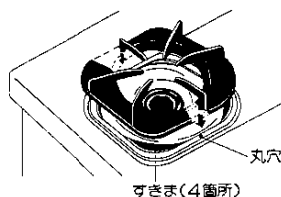
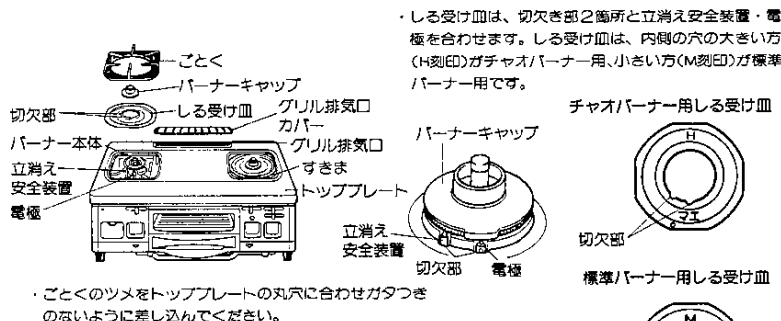
・グリル排気口カバーはトッププレートの後部の穴へまっすぐ差し込んでセットしてください。

・しる受け皿は、切欠き部２箇所と立消え安全装置・電極を合わせます。しる受け皿は、内側の穴の大きい方(H刻印)がチャオバーナー用、小さい方(M刻印)が標準バーナー用です。

チャオバーナー用しる受け皿

標準バーナー用しる受け皿

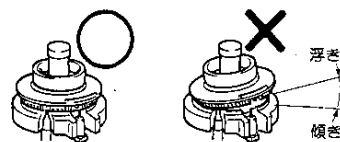
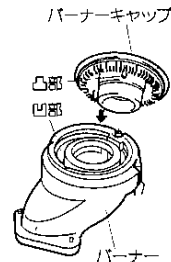
・ごとくのツメをトッププレートの丸穴に合わせガタつきのないように差し込んでください。

ご注意 ・トッププレートとしる受け皿の間にすきまがありますが、これは燃焼に必要な空気を取り入れるためです。アルミはく製しる受け皿などでふさがないようにしてください。

コンロバーナーキャップ

1．バーナキャップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。

2．バーナーキャップの浮き、傾きのないようにバーナーキャップの凸部がバーナー本体の凹部に入るように正しくはめ込んでください。

3．バーナーキャップはチャオバーナー用と標準バーナー用とでは異なりますので間違えのないように取り付けてください。

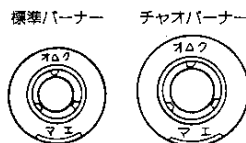
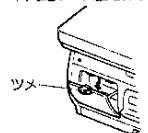
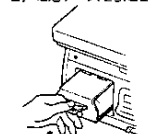
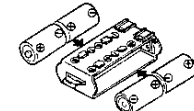
4．取り付けの際はバーナーキャップ上面の〔オ▲ク〕印を奥側にして取り付けてください。

・乾電池の取り付け方

1．電池ケース蓋のツメを下げながら手前に引き、蓋を取り外します。

2．電池ケースの取っ手を持って少し上げてから手前に引き、本体から取り出します。

3．⊕と⊖を確かめて乾電池をケースに取り付けます。

4．電池ケースを本体に奥まで確実に差し込みます。

5．電池ケース蓋を取り付けます。

●乾電池の交換時期について

●次のような場合は乾電池を新しいものに交換してください。

・電池交換サインが常時点灯し点火できなくなったとき。
（乾電池の寿命は使用ひんど、乾電池の種類によっても異なりますが、約１年が目安です。）

※電池交換サインが点滅し始めたら新しい乾電池を用意してください。

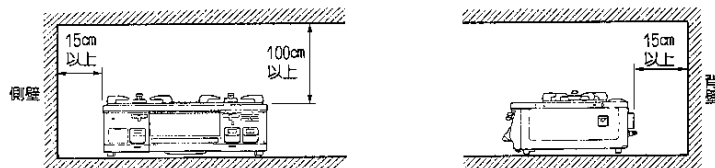
ご注意 ・乾電池は、必ず４個とも同種類の新品をお使いください。異種の乾電池を使用すると乾電池が破損したり、液漏れの原因となります。
・電池ケースが確実に差し込まれないと点火しませんので、最後まで差し込んでください。

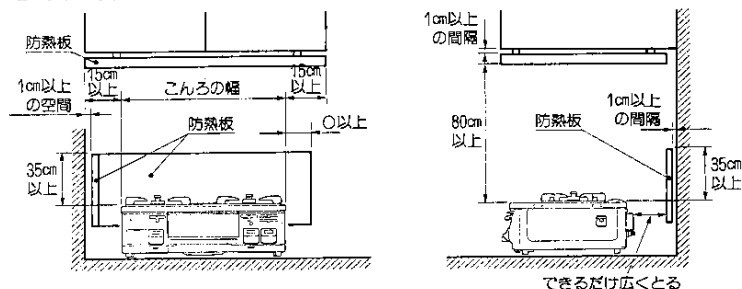
設置上のご注意

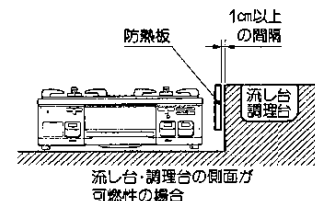
・丈夫で水平なガス台に設置してください。

・耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。

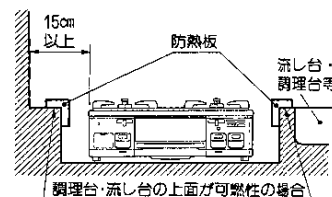
●周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

・トッププレートより上の側面および背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また、上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。(ただし、不燃性の場合は80cm以上)……火災予防条例で定められております。

●可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm、また、上部は器体上面から100cm以上離して設置できない場合

・図のように必ず別売の防熱板(コードNo15-100-0077、78)を取り付けて、使用してください。

・調理台・流し台の側面が可燃性で、機器のトッププレートより高い場合も図のように防熱板を取り付けてください。

1cm以上
の間隔
防熱板
流し台
調理台
流し台・調理台の側面が可燃性の場合

●調理台、流し台などの上面が可燃性で、機器のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

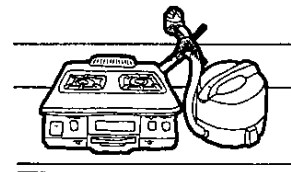
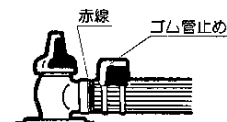
・可燃性の壁から15cm以上離して設置することができる場合も、防熱板で調理台、流し台の上面を保護してください。(特にチャオバーナー側に注意してください。)

15cm
以上
防熱板
流し台・
調理台等
調理台・流し台の上面が可燃性の場合

●ゴム管の接続

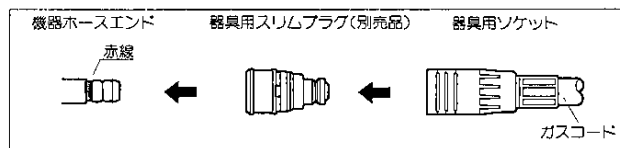
・ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。

・9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋のガス栓、機器のホースエンドとも赤線までじゅうぶん差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。

・ゴム管は、ガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短くし、また、機器の下を通したり、機器に触れたりしないようにしてください。

・ゴム管の継ぎたし、および二又分岐はしないでください。

●ガスコードの接続(ガスコードは13A専用です)

・ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

1 ガス機器側の接続

上図のように、まず別売の器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに"カチッ"と音がするまで押し込みます。
※ガスコードは必ずガステーブル用をお使いください。
※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2 ガス栓側の接続

①ガス栓を開けるときは

②ガス栓を閉めるときは

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス元栓が開きます。

コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引きます。コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉ります。

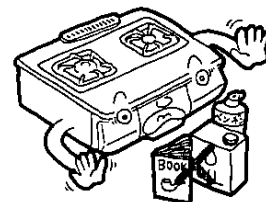
※ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。

ご注意
・ゴム管、ガスコードは高温部分に触れると溶ける恐れがあります。
・トッププレート、ごとくに触れない
・機器の下は絶対に通さない

使いかた

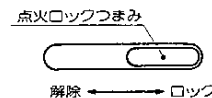
●操作前の準備と確認

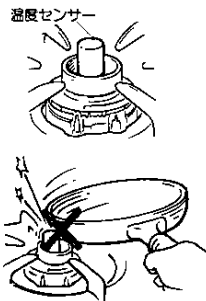
1 機器周囲の確認

・機器の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。

2 ガス栓を開く

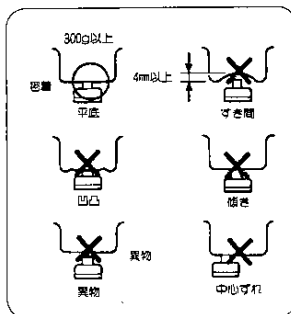
・開く前に操作ボタンが「消火」の状態にあることを確認してください。

3 点火ロックを解除

・点火ロックつまみを左へスライドして解除の位置にしてください。点火ロックつまみは左右2箇所に分かれています。
※ロック操作
・点火ロックつまみを右へスライドするとロックします。小さなお子様のいたずら防止など、使用しないときは安全のためロックの位置にしてください。
・点火ロックつまみは操作ボタンが消火の状態で操作してください。
・ロックされているとき操作ボタンを無理に押さないでください。故障の原因になります。

●温度センサーの取り扱い上の注意

・センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。センサーが正しく作動しなくなる場合があります。
・センサー部はいつも清潔にしてください。
センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を浸し固くしぼってからふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。

ご注意
・別売品の中華なべ用補助ごとくは、センサーとなべ底とが密着しない場合がありますので、使用しないでください。
・温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

●正しいなべののせ方、選び方

温度センサーの頭部をなべ底に密着させることが大切です。
密着が悪いとセンサーがなべ底の温度を正しく測れないため、安全機能が正しく働かない恐れがあります。
・なべの重さは調理物の重さを含んで300g以上の重さが必要です。また、揚げものの油は、200cc以上で使用してください。少ないと機能が正しく働かないことがあります。
・片手なべなどの安定性が悪く、傾きやすいなべは使用しないでください。
・必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。
・できるだけ底の平らな金属製のなべややかんを使い、温度センサーの頭部がなべ底に密着するよう、正しくセットしてください。
・温度センサー部となべ底の間に異物を入れたり、すき間が生じないように正しくセットしてください。

●適するなべ・適さないなべ

なべなどの種類	油料理	その他の料理	備考
鉄やアルミ製の天ぷらなべ・やかん・なべ・フライパン	○	○	
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ	△	○	油料理では少量の油で発火の恐れがあります。
中華なべ、打ち出しなべ	○	○	
耐熱ガラス容器	×	△	油料理では熱伝導が悪く、正しく温度センサーが作動しません。その他の料理では調理中に消火したり、焦げつきがひどくなる恐れがあります。
土なべ	×	△	油料理では熱伝導が悪く、正しく温度センサーが作動しません。その他の料理では調理中に消火したり、焦げつきがひどくなる恐れがあります。

○：適する　△：注意して使用する　×：適さない

●焼きものモード（標準バーナー）

焼きものスイッチ

焼きものやいりもの料理など、高温を必要とする調理のときに使います。
1．コンロになべをかけます。
2．点火操作をして標準バーナーに点火します。（14ページ参照）
3．焼ものスイッチを2回押します。
スイッチのランプが点灯します。点灯しない場合は、再度スイッチを押してください。1回めから3秒以内に2回めを押さないとキャンセルされます。
4．調理に合わせて火力調節してください。

消火の操作をすると焼きものモードはとりけされます。このとき、スイッチのランプが消灯します。調理の途中で焼きものモードをとりけしたいときは、焼きものスイッチを1回押します。

ご注意
・焼きものモードで調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のために自動消火します。消火操作を行って、温度センサーが冷えてから再び使用してください。
・焼きものモードでは、焦げつき消火機能、天ぷら油火災防止機能の自動消火設定温度が高くなっていますので、ご注意ください。
・熱変形して温度センサーと接触しないような焼網は使用しないでください。調理中に消火することがあります。
・焼きものスイッチのキャップを強く引っぱるとはずれる場合がありますので、お手入れ時にはご注意ください。

●点火操作

コンロ部

1 操作ボタンをいっぱいに押す

・コンロになべややかんをかけてから操作ボタンをいっぱいに押します。すると「パチパチ」と数秒間放電してバーナーに点火します。点火時はボタン表示窓が「赤色」になります。
・火力調節つまみの位置が「弱火」のときに、操作ボタンを押すと「強火」の方向に移動します。(グリルは移動しません。)

グリル部

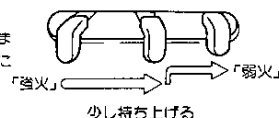
1 操作ボタンをいっぱいに押す

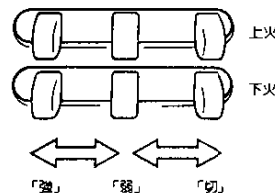
・操作ボタンをいっぱいに押します。すると「パチパチ」と数秒間放電してバーナーに点火します。このときグリルとびらのガラス窓からバーナーに着火したことを必ず確認します。点火時はボタン表示窓が「赤色」になります。

ご注意
・万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の位置に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
・はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで操作ボタンを押しつづけてください。
・グリル点火時は、グリルバーナーに点火したことを必ずご確認ください。
・操作ボタンは必ずいっぱいに押してください。途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。

●火力調節

1 コンロバーナー

・火力調節つまみを左右にスライドさせて火力を調節します。
「強」：強火になります。
「弱」：弱火になります。
・強火から弱火にスライドさせるとき、つまみは一度中間で止まります。さらに弱火にしたいときは、つまみを少し持ち上げてから右に移動させます。

2 グリルバーナー

・火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
・火力つまみを左右にゆっくりとスライドさせて火力を調節してください。
「強」：強火になります。「弱」：弱火になります。
「切」：消火します。(上火あるいは下火だけで使用するときに一方をこの位置にします。)

ご注意
・火力切替えつまみを「強火」から「弱火」へ急激に操作すると消えることがあるので注意してください。
・なべによっては、取っ手を焼損するおそれがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。
・グリルバーナーは上火、下火共に「切」にすることはできない構造になっています。必ず使用する方を「強」または「弱」にしてから使用しない方を「切」にしてください。

●消火操作

コンロ部

1 操作ボタン押す

・操作ボタンを押して指を離します。操作ボタンが最初の位置に戻って消火します。ボタン表示窓の「赤色」が消えます。

グリル部

1 操作ボタンを押す

・操作ボタンを押して指を離します。操作ボタンが最初の位置に戻って消火します。ボタン表示窓の「赤色」が消えます。

ご注意
・コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。
・消火直後はやけどのおそれがありますので、機器に手を触れたり、移動させないでください。
・小さなお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、コンロから離れるときは念のためにお部屋のガス栓を閉じて、点火ロックつまみをロックの位置にしておいてください。

●カラ焼き

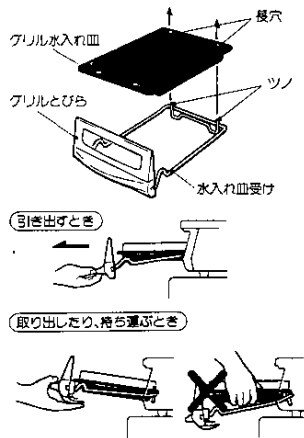
はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、換気しながら約10分間のカラ焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いがでますが異常ではありません。

グリル部の使いかた

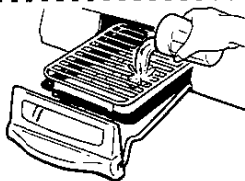
●グリル水入れ皿

1. グリル水入れ皿の後部2ヵ所の長穴に、水入れ皿受け後部のツノを差し入れてセットします。
2. グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すとグリルとびらのみが下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態で止まります。焼き物の出し入れ、裏返し、確認が容易にできます。
   ※グリルとびらを引き出すとき、持ち上げて引き出しますと途中で止まらないことがあります。

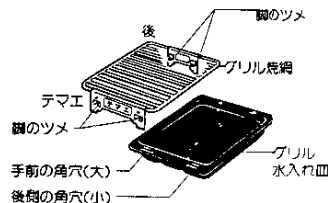
3. グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してそのまま持ち上げて取り出してください。
   このとき、グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下したり、グリル水入れ皿のホーローがかけたりするおそれがありますのでしないでください。また、使用直後は高温になっていますので、絶対に手を触れないでください。

4. お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。

ご注意　・グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。グリルとびらを引き出すときはグリルとびらとってをもち、ゆっくり止まるところまで引き出しグリルとびらに手をそえたまま静かにグリルとびらを下げてください。

・グリル使用時は必ずグリル水入れ皿に水（コップ1杯約200cc）を入れてください。
使用後のお手入れが簡単になります。

・水を入れる場合は、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。

●グリル焼網

・グリル焼網をグリル水入れ皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないようにセットしてください。

・グリル焼網は高さが2段階に調節できます。
グリル焼網の脚のツメをグリル水入れ皿の手前の角穴（大）にセットすると焼網は低くなります。後側の角穴（小）にセットすると焼網は高くなります。

●上手な使い方

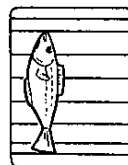
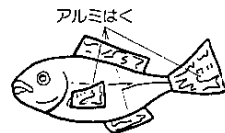
1 予熱

・点火後約2分程予熱し、温度が上がってから材料を入れてください。またこのとき、グリル焼網も同時に熱しておくかサラダ油を塗っておきますと材料が焼網に付着しにくくなります。

2 魚焼きのコツ

・こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミはくで包んで焼きます。

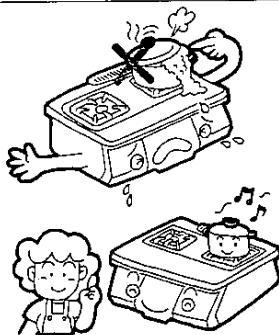
・みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をじゅうぶんにふきとってから焼きます。

・魚など1尾だけ焼く場合は、グリル焼網の中央はさけてください。
　印のところが上手に焼けます。

ご注意　・グリル水入れ皿の表面に脂が多くたまりすぎると、燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。また続けてお使いになる場合は特に水量に注意してください。
・グリル使用中は必ずグリルとびらを閉めてください。

使用時のご注意

●コンロ部

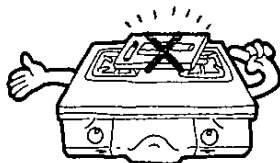
・煮こぼれは機器を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、機器の内部で燃えるおそれがあり危険です。

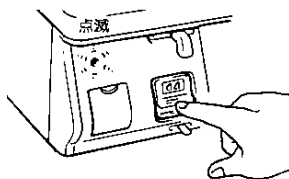
・点火の際は、コンロになべややかんをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

●グリル部

・グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

※水を入れないで使用しますと、床面の過熱や魚から出た油脂分が発火することがあります。

※グリル使用中は魚などの焼きすぎにご注意ください。そのまま放置しますと魚などが燃えることがあります。

※グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)や水分に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色を帯びることがありますが異常ではありません。
※水以外の物は入れないでください。たまった脂が発火したり、過熱や異常燃焼する場合があります。
※グリルには安全タイマー機能がついていますので、連続して約15分使用しますと自動消火します。続けて使用する場合は、操作ボタンを消火の位置に戻してから再度点火操作を行ってください。

電池交換サイン

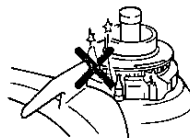
・乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。
点滅したら新しい乾電池を用意し、点灯に変わったら交換してください。(7ページ参照)

ご注意
・点滅から点灯に変わると使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
・乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

安全機能について

安全機能には、「立消え安全装置」、「焦げつき消火機能」、「天ぷら油火災防止機能」、「安全タイマー機能」、があります。これらはセットや操作をする必要がなく、常にはたらいて、万一のときに備えています。

1 立消え安全装置

ふきこぼれなどでバーナーが消火されると、炎検知部がこれを検知してガスを自動的に止める機能です。

・立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせてください。(煮こぼれにも注意してください。)
・炎検知部に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。

立消え安全装置が作動したら

[使用中、火が消えたときは、]
安全装置が働いてガスが止まるまですこし時間がかかります。
消火したときは、すぐに操作ボタンを消火の位置にしてください。

[再点火するときは、]
周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待って、炎検知部の汚れをふきとってからご使用ください。

2 焦げつき消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、焦げつきはじめたら自動消火する機能です。
・きんぴらごぼう、カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなることがあります。
・なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと、調理途中で消火することがあります。
・カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。
・土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたときや、圧力なべ、無水なべを使用する場合、調理途中で消火することがあります。このような場合は再点火してください。

焦げつき消火機能が作動したら

[使用中、火が消えたときは、]
すぐに操作ボタンを消火の位置にしてください。

[再点火するときは、]
煮こみがたりなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。放置しますと焦げつきがひどくなることがあります。

3 天ぷら油火災防止機能

天ぷらやフライなどの揚げもの調理中、加熱しすぎによって調理油が発火するような危険な温度に近づくと自動消火する機能です。

・ウィンナー、ポークソテー、なす炒め、ホイルのつつみ焼きなど、鍋の空焼きに近い場合は、調理途中で消火することがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと調理途中の消火を防ぐことができます。
・かきもち揚げなど高温で長時間使用する場合は、調理途中で消火することがありますので焼きものモードをお使いください。
・野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふると調理途中で消火することがあります。なべをふる時間を短くしてください。
・どうしても調理途中で消火するときは、焼きものモードで使用してください。但し、この場合、天ぷら油火災防止機能の自動消火設定温度が高くなっていますので、ご注意ください。

天ぷら油火災防止機能が作動したら

［使用中、火が消えたときは、］
すぐに操作ボタンを消火の位置にしてください。

［再点火するときは、］
なべや油が高温になっています。水を入れたなべや水を浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま再点火すると消火することがあります。

4 安全タイマー機能

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、コンロは約2時間、グリルは約15分たつと自動消火する機能です。

安全タイマー機能が作動したら

［使用中、火が消えたときは、］
操作ボタンを消火の位置にしてください。

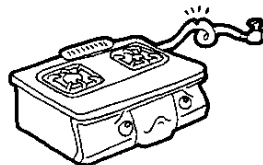
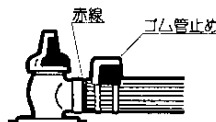
［再点火するときは、］
再度、点火操作を行ってください。

ご注意
・安全機能が作動するとブザーが鳴ります。
・安全機能が作動して自動消火を行うとブザー「ピー」が5回鳴って知らせます。すぐに操作ボタンを消火の位置にしてください。
もし、操作ボタンを消火の位置に戻さないままにしておくと、1分ごとに1回ブザー「ピー」が鳴り続けます。

点検・お手入れ

●日常の点検

1 ゴム管が折れたり、ひび割れたりしていませんか？

・ゴム管や接続部からガスが漏れていないか、ときどき石けん水などで点検してください。
・ひび割れたり、差し込み部がゆるんだゴム管は、必ず取り替えてください。

・ゴム管が機器・ガス栓ともホースエンドの赤線までじゅうぶん差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。

2 付属品が正しくセットされていますか？

・バーナーキャップ、ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。

3 つまり、たまり汚れはありませんか？

・バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。
※脂がたまったまま使用しますと、脂が燃えることがあります。

・立消え安全装置、温度センサーの先端が、煮こぼれなどで汚れていませんか。

ご注意
・ガステーブルを安全にご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ずおこなってください。
・日常の点検・お手入れの際にはガス栓を閉じ、機器がじゅうぶん冷えてからおこなってください。

●お手入れ

1 ごとく・グリル排気口カバー・グリル水入れ皿・グリル焼網

・中性洗剤をふくませた、スポンジたわしなどのやわらかいもので洗います。

・洗ったあとは水洗いをし、乾いた布でじゅうぶん水気をふきとってください。

2 器体

・液状の洗剤を布にふくませて汚れを落し、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気をじゅうぶんふきとってください。

・アルカリ性洗剤を使用しますと器体の塗装がはがれるおそれがありますので、注意してください。

3 グリルとびら

・そのつどまだ温いうちに汚れを落としてください。

・汚れがひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布でじゅうぶん水気をとっておいてください。

※ガラスはミガキ砂や金属片、金たわしなどでこすらないでください。印刷がはがれたり、キズをつけると割れる原因になります。

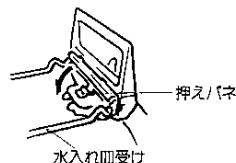
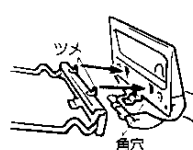
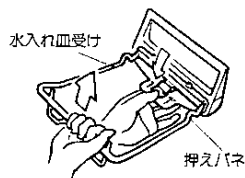
・グリルとびら、水入れ皿受けは簡単に取りはずし、取り付けができます。（下図）取り付けるときは、水入れ皿受けのツメ２箇所をグリルとびらの角穴にはめ込み回転させてください。その際、押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認してください。

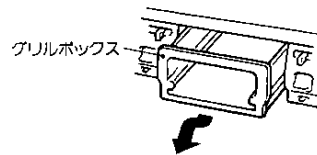
●取りはずし方

1．押えバネを押します。
2．水入れ皿受けを上げて外します。

●取り付け方

1．ツメを角穴に差し込みます。

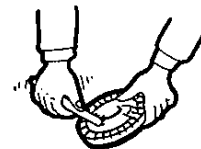
2．水入れ皿受けを下げて、押えバネにはめ込みます。

4 グリルボックス

・グリルボックスは簡単に引き出して掃除することができます。（引き出すときは前の方を少し持ち上げて引き出してください。）

6 温度センサー

・温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

5 コンロバーナー

・バーナーキャップを取りはずし、ブラシやキリ状のものでおそうじしてください。

・目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。

※バーナーキャップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は、必ず乾いた布でじゅうぶん水気をとっておいてください。

※バーナーキャップはチャオバーナー用と標準バーナー用とでは異なりますので間違いのないように取り付けてください。

※バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。黒色の部分のお手入れは、金属たわしやスポンジたわしのかたい部分でこすらないでください。また、アルカリ性洗剤を使用すると色落ちしたりはがれるおそれがありますので使用しないでください。

7 トッププレート・しる受け皿（表面にフッ素コート処理がしてあります）

・表面が汚れたらそのつど中性洗剤や水を含ませたスポンジたわしや布などでお手入れしてください。汚れたままにしておきますとシミが残ったり、フッ素の効果がなくなったりすることがあります。

・汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などでふきとります。それでも落ちない場合は、軽くこすってください。余り強くこすると表面のフッ素コートがはがれることがあります。その場合でも下地はステンレスになっていますので、そのままお使いになれます。

ご注意
・金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ砂などの固いものは表面のフッ素コートを傷つけますので使用しないでください。
・台所用中性洗剤以外の洗剤（レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤）は、シミや変色あるいはフッ素コートを傷める原因となりますので使用しないでください。

故障かな?と思ったら

故障かな?と思われたらただちに使用を中止し、修理・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

こんなとき(現象)／お調べいただくこと(原因)	操作ボタンから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	点火後すぐに消火する(コンロバーナー)	火移りしにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなにおいがする	グリルの放熱体が十分熱しない	処置方法	参照ページ
ガス栓の開き不十分		○		○	○			○		○	ガス栓を全開にする	11
ゴム管の接続が不完全		○							○		ゴム管を確実に接続する	9
ゴム管内に空気が残っている		○		○							点火操作をくり返す	14
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ		○		○				○		○	ゴム管の折れ、曲りを直す	9
ゴム管のひび割れ・穴あき									○		ゴム管を交換する、先を切りつめる	21
バーナーの炎口づまり	○	○		○	○	○	○	○			バーナーの手入れをする	23
バーナーキャップの浮き	○	○		○	○	○	○	○	○		正しくセットする	7
器具栓・点火装置の故障	○	○							○		点検・修理を依頼する	−
機器の銘板と使用ガスの不一致	○	○		○	○	○	○	○	○		点検・修理を依頼する	−
乾電池が消耗している		○						○			新品と交換する	7
乾電池の取り付けが悪い		○						○			正しく取り付ける	7
立消え安全装置が作動	○							○			安全装置が作動したときの処置方法参照	19
安全タイマー機能が作動								○			安全タイマー機能が作動したときの処置方法参照	20
焦げつき消火・天ぷら油火災防止機能が作動								○			焦げつき消火・天ぷら油火災防止機能が作動したときの処置方法参照	19
立消え安全装置の故障	○							○			点検・修理を依頼する	−
点火操作が適切でない	○	○									「点火操作」参照	14
温度センサーが断線した			○								点検・修理を依頼する	−

このほかに異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、
またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もくは大阪ガス支社へご連絡ください。

ご注意 不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客さまご自身で修理なさらないでください。

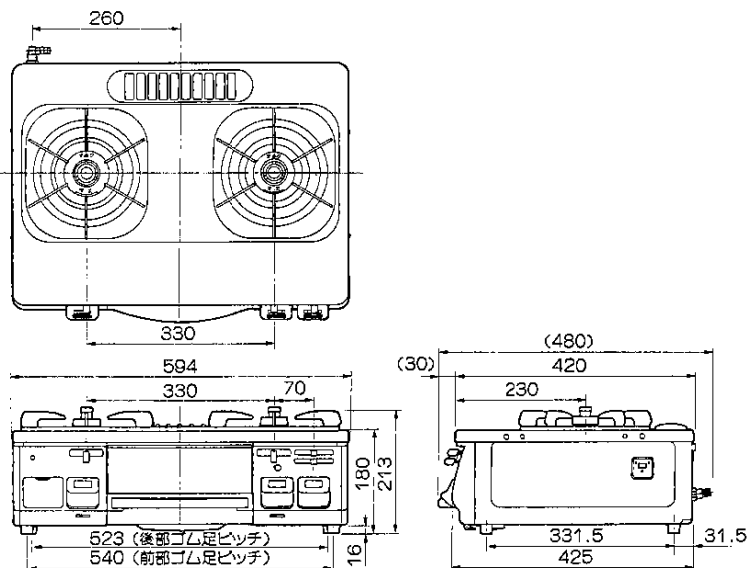
●こんな場合は故障ではありません。

現象	理由と処置
はじめてグリルを使用したとき煙が出た。	●グリル内の加工油が焼けて煙が出ます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約10分くらいから焼きをしてください。
朝一番や長時間ガス栓を閉じていたときすぐに点火しない。	●ゴム管内に空気が入っているためです。空気が抜けるまで操作ボタンを押しつづけてください。

※上記の処置をしても直らないときは、ただちにガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

寸法図

（単位：mm）

仕様

項目					
品名	ガステーブル				
品番	10-672型		10-673型		
型式名	RTS-4100VFTS-2L RTS-4100VFTS-L		RTS-4100VFTS-2R RTS-4100VFTS-R		
点火方式	連続放電点火				
外形寸法	高さ180mm（トッププレートまで）×幅594mm×奥行480mm				
重量（本体）	14kg				
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置				
電源	DC6.0V（単1×4個）				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス13A (kcal/h)	4,000	2,300	2,450	8,400 (0.8m³/h)	内径 9.5mm ガス用 ゴム管
LPガス (kg/h)	0.251	0.176	0.21	0.63	
付属品	クッキングブック・乾電池単1-4個・ゴム管ホルダー				

保管とアフターサービス

●保管(長期間使用しない場合)

・ガス栓を閉じてください。
・乾電池を電池ケースより抜いてください。
（乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。）

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

・サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」（24ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合の場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品　名……………ガステーブル
2．品　番……………本体の左側面に貼付してあります。

例
(N) 10-672 (U)
大阪ガス株式会社 01

3．故障、異常の現象…………できるだけ詳しく
4．お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

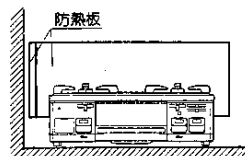
・保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●防熱板（コードNo.:15-100-0077、78）

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
※後用　15-100-0077型
　横用　15-100-0078型

●側面専用防熱板（コードNo.:15-100-0112）

・60cm幅のガス台に設置されている場合、機器本体に取り付けて使用します。

●ホースコック用プラグ（コードNo.:81-450）

●器具用スリムプラグ（コードNo.:81-359）

●ガステーブル用ガスコード

0.7m　80-480,80-580
1.0m　80-481,80-581
2.0m　80-482,80-582

●掃除ブラシ

（4）94-100

・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。

●ちり受け皿

（4）15-100-0080

・機器の下、ガス台の上に設置してください。機器の下に落ちた煮こぼれはちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。